



Chateau Leoville Barton 2002/1990

シャトー・レオヴィル・バルトン

所有者 Barton Family
オペレーション サンジュリアン
1855年格付け グラン・クリュ 2級

シャトー・レオヴィル・バルトンは、ボルドーのジロンド川の左岸にあたるメドック地区、サンジュリアン村の2級格付けのシャトーで、同じサンジュリアン村の3級格付けのシャトー・ランゴア・バルトンと共にアイルランド系のワイン商バルトン家が2世紀に渡って所有しているシャトーです。

シャトーの歴史は長く、1826年にヒュー・バルトン家が購入したことにより、レオヴィル・バルトンの歴史は始まりました。そして1983年以降、現所有者のアントニー・バルトンが経営を担っています。

格付け二級の中でも評価が高く、カベルネ・ソーヴィニオン種主体で、カシスの豊かなアロマとチョコレートや甘草のニュアンスを伴ったコクがあり、しっかりとしたボディのワインを造り出しています。

ボルドーの2002年はカベルネ・ソーヴィニオン主体のジロンド川左岸(メドック地区)が主役のヴィンテージです。

2002レオヴィル・バルトンは、カベルネ・ソーヴィニオンを主体とし、メルロー、カベルネ・フランから造られています。ブラックベリーなどの黒系果実にヴァニラの香り、凝縮されたコクのある味わい。若い時にはタンニン分が非常に高かったため、少し飲みづらいワインでしたが、そのタンニン分も徐々にワインになじみ、バランスのとれた状態へと変化し飲み頃を迎え始めました。牛ヒレ肉の赤ワインソースやコクのあるハード系チーズなどとよく合うかと考えます。

1990はさらに大きなボリューム、今でも感じる熟した生き生きした果実味、そして濃縮感。スミレなどの香り、湿った土、ジロール茸などの高貴なきのこ、黒コショウ、大きな杉の木を思わせる香り、そして骨格...複雑でいて、さらに長い余韻...誰もが納得する味わいを感じていただけるワインであると考えます。

参考情報

土壌 砂利質 砂利を含む砂質土壌
栽培面積 48ha
栽培比率 72% カベルネ・ソーヴィニオン、20% メルロー、8% カベルネ・フラン
栽培密度 9,000本/ha
平均樹齢 30年
収穫 手摘み 選別
醗酵・マセラシオン 木製大樽にて15~21日
樽熟成 20ヶ月(新樽50%)
生産量 2002年:18,900ケース/22万6,800本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303